Tageskarte

21. September 1960

Unser Küchenmeister empfiehlt Ihnen heute besonders:

Mittagsgedeck

Preisstufe II

von 12—16 Uhr — 3,70 DM

Pilzcremesuppe

Pan. Schweinekotelett mit Rotkohl und Kartoffeln

Vanillespeise

	DM
Weiße Bohnensuppe „bürgerlich"	1,20
Heilbuttfilet, gekocht, mit holländischer Sauce und Kartoffeln	2,85
Szegediner Gulasch mit Kartoffeln	2,70
Schweizer Sahnenkotelett mit grünen Bohnen und Kartoffeln	3,40
Kalbssahnengulasch mit Butterreis	2,95
Sauerbraten mit Kartoffelklößen	2,80
Pan. Kalbskotelett mit Röstkartoffeln und gem. Salat	3,80
Entenbraten mit Rotkohl und Kartoffeln	3,40

Schokoladenspeise mit Vanillesauce	0,95

— — — und zur Anregung einen

Aperitif „Lacour" . . . . . 0,1 l DM 1,44

(18) Bm G 012/60 0,1 21. 9. 60

Vorspeisen

	DM
Pikanter Schmelzkäse 45 % mit 10 g Butter und Brot	1,15
Gabelbissen mit Butter und Brot	1,10
Heringsfilet in Mayonnaise, mit Äpfeln und Zwiebeln, 1 Brötchen	1,45
Fischmayonnaise	1,95
Krebsschwanzcocktail, 6 Krebsschwänze	2,50
Krebsschwanzsalat, 10 Krebsschwänze	4,10
Hackepeter mit Butter und Brot	1,75
Hackepeter mit Eigelb, Butter und Brot	2,05

Suppen

	DM
Pilzcremesuppe	0,50

Salate

	DM
Krautsalat	0,45
Gemischter Salat	0,60
Selleriesalat	0,75
Kopfsalat	0,40
Fr. Tomatensalat	0,50
Fr. Gurkensalat	0,50

Auf Wunsch stellen wir Ihnen Gemüse- und Salatplatten zusammen

Unsere Patisserie empfiehlt:

	DM
Aprikosentorte	0,70
Kirschtorte	0,80
Gedeckter Apfelkuchen	0,55

	DM
Petit fours	0,55
Bienenstich	0,40
Obstsalat in Weingelee	1,—